

Bienvenidos a Esta Presentación Educativa por el LCHD Sobre el enfriamiento de Alimentos

Se les dará una prueba antes de empezar para determinar lo que saben sobre el enfriamiento de alimentos



Lake County

Health Department and
Community Health Center

Pregunta 1:

La comida se debe enfriar de 135°F a 70°F dentro de ____ horas.

- A. 4
- B. 2
- C. 6
- D. 24

Pregunta 2:

La comida se debe enfriar de 70°F a 41°F dentro de ___ horas.

- A. 2
- B. 4
- C. 6
- D. 24

Pregunta 3:

Cuando se usa un baño de agua con hielo, es recomendado que agite la comida cada ____ minutos.

- A. 15
- B. 20
- C. 25
- D. 30

Pregunta 4:

Cual de los siguientes métodos es el apropiado para enfriar alimentos potencialmente peligrosos?

- A. Baño de agua con hielo
- B. Pala de hielo
- C. Baño de agua con hielo y pala de hielo
- D. Todas las de arriba

Pregunta 5:

Un contenedor de 5 galones de chili se esta enfriando usando un baño de agua con hielo. Después de 2 horas, la temperatura del chili es de 88°F.

Que debe hacer?

- A. Tirar el chili
- B. Poner el chili en el congelador
- C. Recalentar rápido el chili y empezar el proceso de enfriamiento de nuevo
- D. Continúe con el proceso de enfriamiento

Pregunta 6:

Porque es el enfriamiento importante?

- A. Para prevenir enfermedades alimenticias
- B. Para mantener los alimentos frescos
- C. Para guardar comida por mas de 7 días
- D. Para mejorar el sabor de la comida

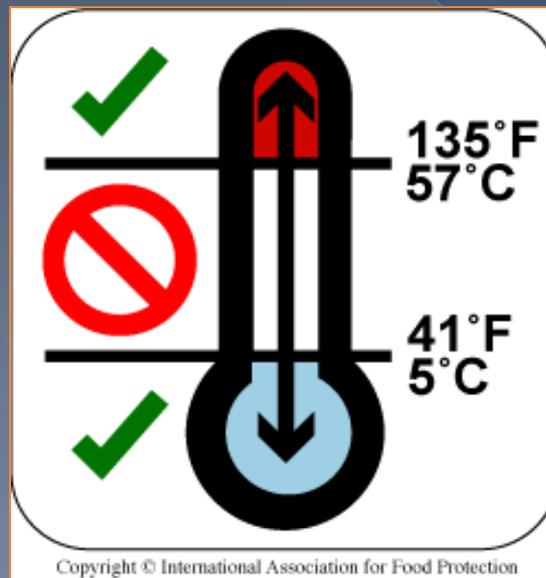
**Como enfriar la
comida
apropiadamente**

Lo Básico de Enfriar:

- ¿Qué significa enfriar la comida?
- ¿Por qué es importante enfriar la comida?
- Lo que necesita hacer antes de enfriar la comida?
- Las temperaturas y tiempos para enfriar la comida de una manera segura
- Cómo hacerlo de una manera segura.
- Sugerencias

Que es enfriar?

- Enfriar es el proceso de mover rápidamente la comida por la zona de temperatura de peligro



¿Por qué es importante?

- Para evitar las enfermedades producidas por la comida.
- Para evitar el crecimiento de bacteria.
- Para reducir el desperdicio de comida.

Antes de enfriar la comida:

Use los recipientes de poca profundidad



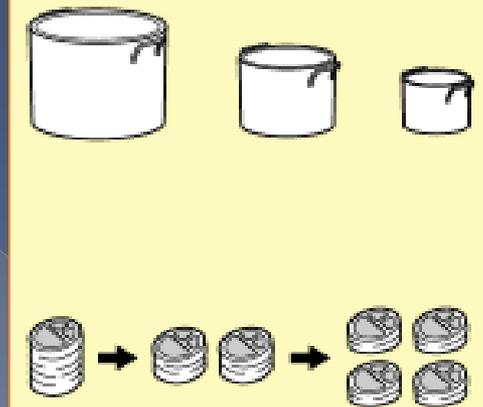
Antes de enfriar la comida:

Quite la carne del hueso o corte pedazos grandes de carnes o aves antes de refrigerar.



Antes de enfriar la comida:

- Reduzca las porciones grandes de comida a porciones más pequeñas.
- Los recipientes no deben tener más de 2 pulgadas de profundidad de comida.



Reduce portion size

Hay dos etapas para enfriar la comida:

1. La comida debe enfriarse de 135°F a 70°F dentro de dos horas después de que la **saque** del horno o fuego, y
2. De 70°F a 41°F dentro de cuatro horas adicionales.

Métodos de enfriar la comida: Un baño de hielo

- Use una combinación de hielo y agua.
- El hielo debe estar en el nivel o arriba de la comida (Lo puede ver en la foto).
- Agite cada 15 minutos

Puede poner la comida en el refrigerador cuando alcanza 70°F



Métodos para Enfriar: Pala de Hielo

- Limpie y desinfecte la pala de hielo y póngala en una área protegida dentro del congelador
- Inserte la pala de hielo en la comida
- Agite cada 15 minutos



Enfriando con pala de hielo Y Baño de agua con hielo!



Puntos para Enfriar:

- Pre-enfrié todos los contenedores e ingredientes de ensaladas frías antes de mezclarlas juntas
- Use el refrigerador mas frio (walk-in cooler)
- No apile contenedores de comida caliente
- Permita la buena circulación de aire alrededor de cada contenedor
- Monitoreé completamente el proceso de enfriamiento para asegurar que las temperaturas apropiadas son alcanzadas

Cuando:

- La comida no se enfría a 70°F dentro de 2 horas?
 - Recaliente rápido la comida a 165°F, y luego enfríe a 70°F dentro de 2 horas
 - No es una opción si la temperatura es sobre 70°F por mas de 4 horas-la comida se debe tirar

Preguntas?

Ahora, es tiempo de repasar la prueba.

Pregunta 1:

La comida se debe enfriar de 135°F a 70°F dentro de ____ horas.

- A. 4
- B. 2
- C. 6
- D. 24

Pregunta 2:

La comida se debe enfriar de 70°F a 41°F dentro de ___ horas.

- A. 2
- B. 4
- C. 6
- D. 24

Pregunta 3:

Cuando se usa un baño de agua con hielo, es recomendado que agite la comida cada ____ minutos.

- A. 15
- B. 20
- C. 25
- D. 30

Pregunta 4:

Cual de los siguientes métodos es el apropiado para enfriar alimentos potencialmente peligrosos?

- A. Baño de agua con hielo
- B. Pala de hielo
- C. Baño de agua con hielo y pala de hielo
- D. Todas las de arriba

Pregunta 5:

Un contenedor de 5 galones de chili se esta enfriando usando un baño de agua con hielo. Después de 2 horas, la temperatura del chili es de 88°F.

Que se debe hacer?

- A. Tirar el chili
- B. Poner el chili en el congelador
- C. Recalentar rápido el chili y empezar el proceso de enfriamiento de nuevo
- D. Continúe con el proceso de enfriamiento

Pregunta 6:

Porque es el enfriamiento importante?

- A. Para prevenir enfermedades alimenticias
- B. Para mantener los alimentos frescos
- C. Para guardar comida por mas de 7 dias
- D. Para mejorar el sabor de la comida